



Menù pranzo della Domenica

SUNDAY LUNCH MENÙ





Antipasti

STARTERS

-  Selezione "I Carracci" di salumi con la nostra giardiniera e tigelle
"I Carracci" cold cuts selection with our pickled vegetables and tigelle bread
1-7-9 Euro 28,00
-  Polpette di bollito con salsa verde, bagnetto rosso, maionese e senape rustica
Boiled meatballs with green sauce, red sauce, mayonnaise and rustic mustard
1-3-5-7-9-10 Euro 25,00
- Culatello di Zibello con squacquerone e crescentine
"Culatello" from Zibello ham with squacquerone cheese and crescentine bread
1-7 Euro 30,00

Primi Piatti

FIRST COURSES



- Tortellini in doppio brodo di cappone
Tortellini in double capon broth
1-3-7-10 Euro 22,00
-  Tortellini in crema di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero
Tortellini in cream of Parmesan cheese flakes 24-month-old and black truffle
1-3-7-10 Euro 28,00
-  Passatelli con ragù di cortile
Passatelli fresh pasta with courtyard ragù
1-3-7-8-9 Euro 22,00
-  Lasagne verdi alla bolognese
Green Lasagna with Bolognese-style sauce
1-3-7-9* Euro 20,00
-  Balanzoni al burro e salvia
Balanzoni filled pasta with butter and sage
1-3-7 Euro 22,00



Secondi piatti MAIN COURSES

- | | | |
|---|--|------------|
|  | Gran Bollito alla bolognese
<i>The great "Boiled Meat" trolley in Bolognese style</i>
3-7 | Euro 29,00 |
|  | Cotoletta alla bolognese con purea di patate e friggione
<i>Pork cutlet Bolognese style with mashed potatoes and friggione</i>
1-3-7 | Euro 27,00 |
|  | Pollo arrosto, salsa al Pignoletto e patate al rosmarino (piatto per 2 persone)
<i>Roaste chicken with pignoletto sauce and rosmery-scented potatoes</i>
7-9 | Euro 40,00 |

Dessert

- | | | |
|---|--|------------|
|   | Budino di patate e mandorle con gelato alla crema
<i>Potatoes and almonds pudding with ice cream</i>
3-7-8 | Euro 15,00 |
| | Zuppa inglese
<i>Bolognese trifle</i>
1-3-7 | Euro 15,00 |
| | Torta di riso
<i>Traditione rice cake</i>
1-3-7 | Euro 15,00 |
| | Gelato alla crema con amarene Fabbri
<i>Ice cream with Fabbri sour cherries</i>
3-7 | Euro 15,00 |



INDICAZIONI ALLERGENI

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova l'indicazione degli allergeni presenti come ingredienti.

Gli stessi sono evidenziati con dei numeri, di seguito la corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
 2. Crostacei e prodotti derivati
 3. Uova e prodotti derivati
 4. Pesce e prodotti derivati
 5. Arachidi e prodotti derivati
 6. Soia e prodotti derivati
 7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
 8. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
 9. Sedano e prodotti derivati
 10. Senape e prodotti derivati
 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
 13. Lupino e prodotti a base di lupino
 14. Molluschi e prodotti a base di mollusco
- (* Prodotto che ha subito una fase di conservazione a bassa temperatura)

ALLERGEN DIRECTORY

On the menu at the end of each dish name you will find a number indicating the allergen ingredients.

Please find here below the corresponding legends defined by regulations CE 1169/2011.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derivate
 2. Shellfish and derivate
 3. Eggs and derivate
 4. Fish and derivate
 5. Peanuts and derivate
 6. Soy and derivate
 7. Milk and derivate (including lactose)
 8. Nuts as almonds (*Amigdalus communis*), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoiensis* (Wangenh) K. Koch], brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*) and derivate
 9. Celery and derivate
 10. Mustard and derivate
 11. Sesame seeds and derivate
 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations over 10 mg/kg or mg/l identified as SO₂
 13. Lupine and lupine-based products
 14. Molluscs and mollusc-based product
- (* Product that has undergone a conservation phase, at a low temperature)

Panificazione e pasticceria: pani, grissini, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.
Coperto Euro 5,00

Bread and pastry: homemade breads, grissini, dessert and petit four are in house made.
Cover Charge Euro 5,00

OLIO EVO - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL



Liguria

Fruttato leggero: mandorla, foglia, leggero pomodoro. Armonia dell'amaro e piccante
Light and fruity: almond, leaf, slight tomato. Bitter harmony and spicy



Umbria

Media intensità: erba, mela verde. Amaro e piccante, armonico ed equilibrato
Medium intensity: grass, green apple. Bitter and spicy, harmonious and balanced



Emilia Romagna

Intenso: carciofo, erba, mandorla. Amaro e piccante intenso
Intense: artichoke, grass, almond. Bitter and rich spicy



VEGANO
VEGAN



VEGETARIANO
VEGETARIAN



SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO
LACTOS FREE



VASOCOTTURA
POT COOKING

